



Agrodolce Alla Mele

**Giuseppe Giusti
Modena**

Artikelnummer	014090
Kartoninhalt (Fl.)	6
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Modena</p> <p>Modena ist eine Stadt und Gemeinde auf der Südseite der Poebene, in der Provinz Modena in der Region Emilia-Romagna in Norditalien. Modena und seine Umgebung sind in der ganzen Welt für die hervorragende Küche und den Wein bekannt, den sie produzieren, und werden darum beneidet. Unter den italienischen Provinzen ist Modena eine der reichsten an Produkten, die das DOP- oder IGP-Symbol tragen. Der Balsamico-Essig gilt als das Schwarze Gold von Modena und ist ein einzigartiges Produkt mit einer tausendjährigen Geschichte. Modena ist zu Recht stolz auf seine besondere Delikatesse.</p>
Erzeuger	<p>Giuseppe Giusti</p> <p>Die Firma Giusti ist die älteste Manufaktur von Balsamico Essig aus Modena, im Jahr 1605 gegründet und heute von der 17. Generation geführt. Der Familie gehören 600 Holzfässer aus dem 17., 18. und 19. Jahrhundert. Echte Schätze, die einzigartige Aromen unseren Essigen vergeben.</p>
Beschreibung	<p>Die süß-sauren Fruchtgewürze von Giusti sind frisch, mild, reich an Geschmack und mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen der Säure des Weinessigs und der Süße des frischen Fruchtsafts und des Traubenmosts, die in der Mischung verwendet werden. Sie wurden entwickelt, um ein vielseitiges, originelles und ungewöhnliches Gewürz zu bieten, das den Geschmack der Gerichte, denen es zugefügt wird, aufwerten kann. Eine Kollektion, die sich durch ein breites aromatisches Bouquet auszeichnet: vom lebhaften Geschmack des Ingwers bis zur Milde der Feige, von der Zartheit des Granatapfels bis zur Süße der Himbeere und den intensiven fruchtigen Noten des Apfels.</p>
Empfehlung	<p>Ideal zu Salaten, gekochtem und rohem Gemüse, in Soßen und Marinaden und als Zutat in Cocktails.</p>
Zutatenliste	<p>Apfelsaftkonzentrat 70%, Apfelessig. ENTHÄLT SULFITE.</p>